

BOISSONS FRAICHE

SODAS 33CL

COCA COLA , COCA COLA ZERO, ICE TEA, PERRIER ,
ORANGINA, OASIS TROPICAL, SCHEWPEs AGRUMES

EAU PLATE OU GAZEUSE 100 CL

SIROP A L'EAU 25 CL

GRENADINE, FRAISE, PÊCHE, CITRON, MENTHE

DIABOLO 25 CL

GRENADINE, FRAISE, PÊCHE, CITRON, MENTHE

JUS DE FRUITS PAGO 25 CL

ORANGE , POMME , MULTIFRUITS ACE, ANANAS, FRAISE

BIÈRES

BIERE BLONDE PRESSION 25 CL

BIERE BLONDE PRESSION 50 CL

DESPERADOS BOUTEILLE 33CL

CUBANISTO 33 CL

APEROL SPRITZ

SANGRIA ROUGE

VINS

VIN BLANC IGP HERAULT 15 CL

VIN ROSÉ IGP HERAULT 15 CL

VIN ROUGE IGP PAYS D'OC 15CL

CHARDONNAY IGP PAYS D'OC COCOTTE 75CL

ROSÉ "PÉCHÉ COQUIN" IGP PAYS D'OC 75 CL

ROSÉ "PÉCHÉ COQUIN" IGP PAYS D'OC 150 CL

PIC ST LOUP CHATEAU DES MOUCHÈRES 2023 75CL

CÔTES DU RHONES AOP MAGALANE 2023 75 CL



MENU PITCHOUN 10€

TENDERS FRITES OU STEACK HACHÉ FRITES OU PIZZA ENFANT
+ GLACES ENFANT OU 2 BOULES DE GACES + SIROP /SODA OU
DIABOLO

GLACES

1 BOULES 3€ - 2 BOULES 5€ -
3 BOULES 6€ - CHANTILLY + 1€

SORBETS: MANGUE, PASSION, FRAISE, FRAMBOISE
CITRON VERT, PECHE DES VIGNES, ANANAS,

GLACES: VANILLE, CAMEL, CHOCOLAT, PRALINÉ,
COCO, MENTHE-CHOCOLAT, RHUM RAISIN



07.83.07.64.69

www.lunchwagon.fr



"Commandes & Réservations : 06 33 84 02 47

ou 07 83 07 64 69"

"Horaires restaurant : 12h-15h & 18h00-23h"

GRIGNOTAGES & TAPAS

3€

SERRANO PAN CON TOMATES

PLANCHE CHARCUTERIES DE PAYS

5€

PLANCHE DE FROMAGES

RILLETES DE THON A TARTINER

2,5€

TENDERS DE POULET SAUCE BARBECUE

CALAMARS A LA ROMAINE, AIOLI

3,5€

CROQUETTAS DE BOEUF CÔTE DE BOEUF MATURE

SALADES

3,5€

CESAR

Romaine, Poulet croustillant, croûtons, tomate cerise, parmesan, sauce césar.

ITALIENNE

Tomates Anciennes , Burrata, Pesto basilic

AVEYRONNAISE

Salade, jambon de pays, roquefort, noix , tomates cerises

4€

AVOCADO SALADE

Avocat, tomates anciennes , concombres, mangues , oignon rouge

7€

NOS BURGERS 15 €

6€

SALT'N PEPA

+ DBL STEACK +3 €

6€

Bun's du boulanger, Steak haché du boucher français, poitrine de porc fumée grillé,
comté, sauce poivre maison, compotée d'oignons, salade romaine.

10€

INITIALS B.B.Q

+ DBL STEACK +3 €

6€

Bun's du boulanger, Steak haché du boucher français, poitrine de porc fumée grillé,
cheddar, sauce barbecue maison, compotée d'oignons, salade romaine.

4,5€

CRISPY CHICKEN

Bun's du boulanger, Tenders poulet français croustillant, sauce secrète du lunch,
pickles d'oignons rouge, cheddar .

4,5€

VEGGIE CLASSIC

Bun's du boulanger, Galette maison (courgettes, carottes, flocons d'avoine, cumin raisins
& sésame) Pickles, cheddar, sauce secrète du lunch

21€

FISH BURGER

49€

Bun's du boulanger, Pavé de poisson Tempura, oignons, pickles, salade, sauce tartare
maison

33€

POISSONS ET GRILLADES

26€

TATAKI DE THON MI-CUIT AU SESAME

Salade de légumes croquant saveurs thai

FISH AND CHIPS COMME A LONDRES

Filet de lieu enrobé d'une panure maison servi avec frites maison ,et sauce tartare

FILET DE CANARD ENTIER 350 G

Servi avec frites maison et sauce roquefort ou mayonnaise au poivre

CÔTE DE BOEUF MATURE 1KG POUR 2 PERS

Disponible selon arrivage servi avec frites maison et sauce au choix

PIÈCE DU BOUCHER 250G

VENDREDI ET SAMEDI SOIR REPAS BRASÉRO 25 €/PERS
Assortiments de viandes grillés , de poissons et
de crustacés cuisiné au Braséro servi avec frites
maison et salade à volonté

DESSERTS MAISON 6€

BANOFFEE

Savoureux mélange de banane de confiture de lait de spéculos
et de chantilly maison

CHEESECAKE

Version New-yorkaise sans cuisson!

BROOKIE'S M&MS & GLACE VANILLE

Le Mariage du Cookie et du Brownie pour faire 1

10€

14€

14€

5€

8€

8€

9€

15€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

14€

Croustillante,
moelleuse et
levée

Pizzas Artisanales Napolitaine

Les incontournables

"Mozza, tomate,
amour et basta"

Margherita 11 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, basilic frais, huile d'olive extra
vierge

Burrata e Crudo 16 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, burrata crémeuse, jambon de
pays, roquette, tomates cerises

Napolitaine 12 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, anchois, câpres, olives noires,
origan

Frutti di Mare 17 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, fruits de mer, ail, persil,
émiétté de thon

Piccante 13 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, salami piquant, merguez
grillée, oignons rouges, olives
noires

Tartufo 19 €

Base crème de truffe, mozzarella
fior di latte, champignons frais,
épaule, roquette, filet d'huile de
truffe, burrata crémeuse

Capricciosa 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, épaule, champignons,
artichauts, olives noires

La Regina 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, épaule, champignons frais,
œuf au centre, origan

Ortolana Végétarienne 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, aubergines grillées, poivrons,
courgettes, roquette

Chèvre Miel 13 €

Base crème fraîche, mozzarella
fior di latte, chèvre, miel, origan

Saveurs d'ici et d'ailleurs

Aveyronnaise 16 €

Base crème fraîche, mozzarella
fior di latte, roquefort AOP,
cerneaux de noix, filet de miel

Campagnarda 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, lardons, épaule,
champignons, olives noires, crème
fraîche, origan

Canard du Sud-Ouest 18 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, magret de canard fumé,
oignons confits, champignons
frais, filet de réduction de
balsamique

Quattro Formaggi 14 €

Sauce tomate, mozzarella fior di
latte, roquefort AOP, chèvre,
parmesan

COUPE GLACÉE

AFFOGATO - 6 €

Vanille , espresso chaud, chantilly

COUP DE FRAÎCHEUR - 9 €

Citron, Fraise, Framboise, coulis fruits rouges, meringue.

EXOTIQUE - 9€

Coco, Mangue, Passion, coulis exotique, noix de coco râpée, chantilly

COUPE COOKIE MONSTER - 9€

Vanille, Chocolat, coulis chocolat, Brookies MMs, chantilly

VANILLE CAMEL - 9€

Vanille, Caramel beurre salé, Praliné, coulis caramel, chantilly

FRUITS D'ÉTÉ FAÇON PAVLOVA - 9€

Pêche, Fraise, Framboise, coulis fruits rouges, meringue, chantilly

COLONEL - 10€

Sorbet citron, vodka ou limoncello

TI-PUNCH GIVRÉ - 10 €

Citron vert, Ananas, Coco, rhum blanc, sucre de canne